

Horeca basisvaardigheden

Scholingstraject voor volwassenen

Intro

Wil jij graag in de Horeca aan de slag, maar heb je nog geen ervaring? Wil je graag leren hoe je communiceert met gasten, bier tapt en een bepaalde wijn herkent? Dan is deze training echt iets voor jou

Werken in de horeca is veelzijdig en afwisselend. In de bediening informeer je gasten over de gerechten en dranken die op de menukaart staan. Je bent dus goed op de hoogte van de ingrediënten en bereidingswijze van de gerechten.

Inhoud

Tijdens de training leer je communiceren met de gasten en alert te zijn op hun wensen. Je leert draagtechnieken om de gerechten en dranken uit te serveren. Daarnaast leer je bier tappen en doe je basiskennis op van de verschillende wijnen. De volgende onderwerpen komen aan bod: communicatie, bier tappen, draagtechnieken en basis wijnkennis.

Soort traject:	Cursus/training
Lesmoment:	middag, avond
Startdata:	Sneek september 2021

Toelating

Er zijn geen specifieke toelatingseisen van toepassing. Er wordt gestart bij voldoende deelname. Je kunt in overleg wekelijks starten.

Studielast

Studieduur	1 dag
Leeruren	8 lessen (1 dag) en circa 5 uur zelfstudie per week
Lesmoment	in overleg

Kosten

	Cursus/training
Scholingskosten:	€ 160,00
Lesmateriaal:	inclusief
Verbruiksmateriaal:	
Examenkosten:	
Totaalprijs: (betaling ineens)	€ 160,00
BTW:	vrijgesteld
Bijkomende kosten:	
Extra info kosten:	

Examen

Er is geen afsluitend examen.

Diploma

Na afloop van de training ontvang je een bewijs van deelname van ROC Friese Poort Bedrijfsopleidingen. Het niveau van deze training is vergelijkbaar met mbo-niveau 3.

Contact

ROC Friese Poort Bedrijfsopleidingen

Telefoon: 058-2339966

E-mail: volwassenen@rocfriesepoort.nl

www.rocfriesepoort.nl/volwassenen